

Crêpes de Christophe Michalak

Pour 12 belles crêpes:

- 80 g de beurre
- 200 g de farine
- 60 g de sucre glace
- 50 cl de lait entier
- 2 oeufs + 2 jaunes
- Grand Marnier (ou autre) pour parfumer (pas mis)



Faire fondre le beurre dans une casserole et chauffer jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée et dégage une légère odeur de noisette grillée. Filtrer les impuretés dans un petit tamis et réserver.

Tamiser la farine avec le sucre glace. dans un saladier, mélanger le lait avec les oeufs et ajouter progressivement le mélange farine-sucre. Remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Verser le beurre noisette et mélanger. (Personnellement, j'ai tout mixé dans mon thermomix).

Cuire sans attendre dans une crêpière.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>